

Třešňová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mléko 3 dl
- Práškový cukr 120 g
- Vejce 5 ks
- Máslo 50 g
- Hrubá mouka 100 g
- Jemná strouhanka 100 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Citronová kůra 1 lžička
- Třešně 1.5 miska

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

V mléku rozmícháme cukr, žloutky, rozpuštěné máslo, mouku smíchanou s práškem do pečiva, strouhanku a nastrouhanou citronovou kůru. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a zlehka přimícháme k těstu. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech, posypeme vypeckovanými třešněmi a upečeme ve vyhřáté troubě.